SNI

SNI 2717:2017

Standar Nasional Indonesia

Ikan pindang

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan produk ikan pindang yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari:
SNI 2717.1:2009,*Ikan pindang- Bagian 1: Spesifikasi*
SNI 2717.2:2009,*Ikan pindang- Bagian 2: Persyaratan bahan baku*
SNI2717.3:2009,*Ikan pindang- Bagian 3.Pengolahan*

Perubahan yang mendasar pada standar ini antara lain:

1. Penyederhanaan SNI Ikan Pindang dari 3 bagian menjadi 1 standar.
2. Syarat mutu, keamanan pangan, lembar penilaian sensori serta penanganan dan pengolahan disesuaikan dengan ketentuan yang berlaku.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 21-23 September 2016 di Jakarta dihadiri oleh wakil dari produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 30 November 2016 sampai dengan 28 Januari 2017 dengan hasil akhir Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Pendahuluan

Penyusunan SNI ini, memperhatikan ketentuan dalam:

1. Peraturan Pemerintah No.69 Tahun 1999, Tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Peraturan Pemerintah RI No.57 Tahun 2015, Tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
4. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor: 24/M-IND/PER/2/2010 tentang Pencantuman logo tara pangan dan kode daur ulang pada kemasan pangan dan plastik.
5. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
6. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
7. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan.

Ikan pindang

1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk ikan pindang air garam dan ikan pindang garam, tanpa penambahan bumbu atau rempah, dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Dokumen untuk acuan bertanggal,hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Dokumen untuk acuan tidak bertanggal,berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amandemennya).

SNI 01- 2359-1991, *Produk perikanan, penentuan kadar garam.*

SNI 2354.15:2017, Cara uji kimia – Bagian 15: Penentuan kadar Arsen (As) total pada produk perikanan.

SNI 01-2332.2-2006,*Cara uji Mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 2354.10:2016, *Cara uji kimia - Bagian 10: Penentuan kadar histamin dengan Spektrofluorometri dan Khromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan.*

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 2729 :2013, *Ikan segar.*

SNI 2332.1:2015,*Cara uji Mikrobiologi – Bagian 1 : Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 2332.3:2015, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 3 : Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 2332.9:2015, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 2346.2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan.*

SNI 4872:2015, *Es untuk penanganan dan pengolahan ikan.*

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia –Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2354.2:2016, *Cara uji kimia – Bagian 2: Pengujian kadar air pada produk perikanan.*

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi Nasional Kode Praktis – Prinsip umum higiene pangan.*

(CAC/GL 21-1997), *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods.*

CAC/RCP 52-2003, *Code of Practice for Fish and Fishery Products.*

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

pindang air garam
ikan pindang air garam adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan perebusan dengan air garam pekat.

pindang garam
ikan pindang garam adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan pengukusan dan setiap lapisannya ditaburi garam.

3.2 Definisi proses

3.2.1 Pindang air garam

Ikan yang diolah dengan atau tanpa proses penyiangan, pencucian, penyusunan, perebusan dalam larutan garam,selama 15 – 45 menit dan pendinginan.

3.2.2 Pindang garam

Ikan yang diolah dengan atau tanpa penyiangan, pencucian, penyusunan dan penaburan garam, pengukusan selama 4-6 jam, dengan atau tanpa penyiraman dan pendinginan.

3.3 Kriteria bentuk produk

Ikan utuh dengan atau tanpa penyiangan beraroma dan bercita rasa khas pindang serta dikemas sesuai dengan jenis olahan pindang.

4 Syarat bahan baku,bahan penolong dan bahan pangan lain

4.1 Bahan baku

Bahan baku adalah ikan segar sesuai SNI 2729 :2013.

4.2 Bahan Penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi ketentuan yang berlaku.

4.2.2 Es

Es sesuai dengan SNI 4872:2015..

4.2.3 Garam

Garam yang digunakan adalah garam yang layak untuk dikonsumsi manusia.

5 Syarat mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan ikan pindang sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan ikan pindang

Parameter uji	Satuan	Persyaratan			
a. Sensori	-	Min. 7*			
b. Kimia		pindang air garam		pindang garam	
- Kadar air	% (bobot)	Maks. 60		Maks. 50	
- Kadar garam	% (bobot)	Maks. 10		Maks. 20	
- Histamin	mg/kg	Maks. 100		Maks. 100	
c. Cemaran mikroba		n	c	m	M
- ALT	koloni/g	5	2	$1,0 \times 10^4$	$1,0 \times 10^5$
- *Escherichia coli*	APM/g	5	1	< 3	3,6
- *Salmonella*	/25g	5	0	Negatif	td
- *Staphylococcus aureus*	koloni/g	5	1	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$
d. Cemaran logam					
- Kadmium (Cd)**	mg/kg	Maks. 0,1			
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks.0,5			
- Merkuri (Hg)**	mg/kg	Maks.0,5			
- Arsen (As)**	mg/kg	Maks. 1,0			

CATATAN:

*	Untuk setiap parameter sensori
**	Apabila diperlukan
n	Jumlah contoh uji
c	2 kelas pengambilan contoh: jumlah maksimum contoh yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m 3 kelas pengambilan contoh: jumlah maksiumum contoh yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun contoh melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta contoh yang lain harus kurang dari nilai m
m	2 kelas pengambilan contoh : batas persyaratan maksimum
M	3 kelas pengambilan contoh : batas persyaratan maksimum
Td	Tidak diberlakukan
Maks	Maksimum
Min	Minimum

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

Pengujian mikroba mengacu pada criteria mikrobiologi Codex (CAC/GL 21-1997) *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods.*

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Kimia

- Kadar air sesuai SNI 01 2354.2.2006.
- Kadar Garam sesuai SNI 01- 2359:1991.
- Histamin sesuai SNI 2354.10.2009.

7.3 Cemaran Mikroba

- ALT sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 2332.1:2015.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2015.
- *Salmonella* sesuai SNI 01 2332.2.2006.

7.4 Cemaran Logam

- Kadmium (Cd)sesuai SNI 2354.5:2011.
- Timbal (Pb)sesuai SNI 2354.5:2011.
- Metilmerkuri (Hg) sesuai SNI 2354.6:2016.
- Arsen (As) sesuai SNI 01-2357-1991.

8 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk pada Tabel 1.

9 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari cemaran mikroba atau toksin yang membahayakan kesehatan sesuai dengan dengan peraturan.

Penanganan dan pengolahan produk ini mengacu pada SNI CAC/RCP 1:2011 dan CAC/RCP 52-2003.

10 Syarat pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dan bahan kemasan untuk ikan pindang sesuai dengan peraturan.

11 Pelabelan

Syarat pelabelan sesuai dengan peraturan.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori ikan pindang

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori ikan pindang

Nama Panelis :…………………………………
Tanggal :………………………………………
- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian
- Berilah tanda V pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	Dst
1.Kenampakan						
- Utuh, bersih, warna cemerlang spesifik jenis.	9					
- Utuh, bersih, warna kurang cemerlang	7					
- Utuh, bersih/kurang bersih, kusam.	5					
2. Bau						
- Sangat segar, harum spesifik jenis.	9					
- Segar, kurang harum.	7					
- Mulai timbul bau asam.	5					
3. Rasa						
- Sangat enak, gurih,spesifik jenis.	9					
- Enak, kurang gurih.	7					
- Timbul rasa gatal pada ujung lidah	5					
4. Tekstur						
- Sangat padat, kompak.	9					
- Padat, kurang kompak.	7					
- Kurang padat, lembek.	5					
5. Lendir						
- Tidak berlendir.	9					
- Berlendir.	3					

Bibliografi

[1] Association of Official Analytical Chemistry2005, AOAC Official Method 999.11, Lead, Cadmium, Copper, Iron and Zinc in Foods, 18 th Edition, Chapter 9.1.09

[2] Comission Regulation (EC) No 1881/2006, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.

[3] Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities.

[4] Food and Drug Administration. Bacteriological Analytical Manual. 2001. Aerobic Plate Count Chapter; Mold, Yeast and Mycotoxin, Chapter 18.

[5] Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jendral Perikanan,tahun 1997.

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI
Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Artati Widiarti	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Wakil Ketua	:	Widya Rusyanto	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
Anggota	:	Lili Defi Z	Dit. Standardisasi Produk Pangan, BPOM
Anggota	:	Ai Zairin	PT Inti Samudra Hasilindo
Anggota	:	Hantowo Tjhia	Asosiasi Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia (AP5i)
Anggota	:	Murtiningsih	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Bagus Sediadi Bandol Utomo	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Tengku A.R. Hanafiah	Masyarakat Standardisasi (MASTAN)
Anggota	:	Ahmad Muhamad Mutaqin	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Harsi Dewantari Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor (IPB)
Anggota	:	Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
Anggota	:	Tri Winarni Agustini	Universitas Diponegoro
Anggota	:	Santoso	Sekolah Tinggi Perikanan
Anggota	:	Mufidah Fitriati	Komisi Laboratorium Pengujian Pangan Indonesia

[3] Konseptor rancangan SNI
Talim Sumarno – Lembaga Pengujian dan Pengawasan Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Cirebon

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI
Direktorat Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan